発売元／株式会社 mh エンタープライズ
〒 111-8682　東京都台東区寿４丁目１番２号
TEL 03 - 6758 - 2074
受付時間：9:00 ～ 12:00　13:00 ～ 17:00（土日・祝日除く）
輸入元／株式会社三栄コーポレーション

愛情点検

長年ご使用のビタントニオ ワッフル＆ホットサンドベーカーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ●電源プラグをコンセントに差し込んでも本体が熱くならない。
- ●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ●通電ランプが点灯しない。
- ●その他の異常がある。

使用中止

事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜き、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

ビタントニオの製品情報はホームページからご覧いただけます。

BA-VWH21B-01-1505

Vitantonio®

取扱説明書

家庭用

保証書付き

Vitantonio
Waffle&Hot Sandwich Baker
Limited Model

ビタントニオ　ワッフル ＆ ホットサンドベーカー
リミテッドモデル

VWH-21-B

ご使用前に必ずお読みください。

このたびはビタントニオ ワッフル ＆ ホットサンドベーカーリミテッドモデルをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
正しくご使用していただくために、
ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。
なお、この取扱説明書には保証書が付いています。
お読みになった後も大切に保管してください。

もくじ

発売元／株式会社 mh エンタープライズ
輸入元／株式会社三栄コーポレーション

安全上のご注意

●ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
●人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを、説明しています。
■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を次の表示で区分して、説明しています。

警告	死亡や重傷を負うおそれがある内容です。
	軽傷を負うことや、物的損害が発生するおそれのある内容です。

●物的損害＊とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。
■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

	してはいけない「禁止」内容です。
	実行しなければならない「強制」内容です。

※お読みになられた後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

⚠警告

禁止	■絶対に自分で分解、修理、改造をしない。	火災・感電・発火・けがの原因（修理は販売店または当社サービスセンターにご相談ください。）
	■本体を水につけたり、水をかけたりしない。	ショート・感電・故障の原因
	■濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない。	ショート・感電の原因
	■火気の近くでは使用しない。	火災・故障の原因
	■小さなお子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使用させない。乳幼児の手の届く所で使用しない。	感電・けがの原因
	■プレートなしで通電させない。	火災・けが・故障の原因
	■電源コードや電源プラグを破損する行為はしない。傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物をのせたり、束ねたり、挟み込んだりしない。	感電・ショートによる発火・火災の原因
強制	■交流100Vの15A以上のコンセントを単独で使用する。	火災・感電・故障の原因（他の器具と併用した分岐コンセントは異常発熱して発火の原因）
	■電源プラグは根元まで確実に差し込む。	火災・感電の原因
	■プレートの取り付け・取り外しやお手入れをするときは電源プラグを抜く。	火災・感電の原因

⚠警告

強制	■電源プラグのほこり、汚れなどは、定期的に取る。	湿気などで、絶縁不良になり火災の原因（定期的に電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。）
	■電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。	感電・ショートによる発火・火災の原因
	■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。	火災・感電の原因
	■異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。（異常・故障例）●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。●電源コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。本体が変形したり、異常に熱くなる。	発煙・発火、感電の原因（すぐにお買い上げの販売店、または当社サービスセンターへ点検・修理をご相談ください。）

⚠注意

禁止	■電源プラグを抜くときは電源コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持つ。	火災・けが・故障の原因
	■使用中や、使用直後は高温部に触れない。	やけどの原因
	■壁や家具の近くでは使用しない。	蒸気や熱で家具や壁を傷め、変色・変形の原因（本体を壁やコーナーから20cm以上離して使用してください。）
	■長時間の連続使用はしない。	故障の原因（1時間程度ご使用されましたら一旦電源プラグを抜いて本体が完全に冷めるまで休ませてください。）
	■一般家庭用以外で使用しない。	故障の原因
	■食材以外のものを焼かない。	故障の原因
	■プレートに生地を多量に入れない。	生地の破裂によりけがの原因
	■不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しない。	火災の原因
	■本体を勢いよく開けたり、閉めたりしない。	破損の原因
	■使用中は本体を開けたままにしない。	やけど・故障の原因
強制	■プレートの取り外し・お手入れは本体が冷えてから行う。	けがの原因
	■お手入れをするときは電源プラグを抜く。	感電・けがの原因
	■輸送時はプレートの間に新聞紙をはさみ、購入された時の箱及び緩衝材を使用する。	破損の原因

知っておいていただきたいこと

■本体を立てて保管しない	構造上不安定な為、転倒・落下のおそれがあります。保管する際はご使用時と同じように本体が水平になるように置いて保管してください。
■においと煙について	本製品をはじめてお使いの際に、加熱中にヒーターから出る煙とにおいは出荷時の製品保護の為に施した処理の為に出るものであり、本製品の異常ではありません。はじめてお使いの際はプレートを付けたまま生地を入れずに約５分程度、（適温ランプ（緑）が点灯するまでが目安）空焚きをしてから、調理を開始してください。尚、ご使用開始から数回煙が出ることがありますが、異常ではありません。
■プレートのお手入れ	はじめてお使いの際はプレートを台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、良く水ですすぎ洗いをし、乾かしてからご使用ください。
■プレートのフッ素樹脂加工を長持ちさせるために	●ナイフやフォーク、金串など鋭利な金属でこすらない。 ●お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。 ●プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。 焼きムラ、フッ素樹脂加工の腐食の原因 ●食器洗浄機・食器乾燥機を使用しない。
■ハンドルロックのアソビと蝶番について	プレートのすき間・ハンドルロックをかけるときの感触はプレートの種類によって異なります。これは焼き上がる際の生地の膨張分や、はさむ食材の大きさをプレートの種類によって考慮してすき間をもたせている為です。このすき間は生地の膨張や、食材を入れることでなくなります。蝶番がゆるくガタついているように感じられますが、異常ではありません。
■保管・輸送時について	保管・輸送時には本体の破損防止・プレートの保護のために、上・下プレートの間に新聞紙をはさみ、本体のすき間やアソビをなくし、ハンドルロックがかかるようにしてください。 購入された時の箱は大切に保管していただき、保管、輸送時に使用して下さい。
■長時間の連続使用はしない。	1 時間程度ご使用されましたら一旦電源プラグを抜いて本体が完全に冷めるまで休ませてください。

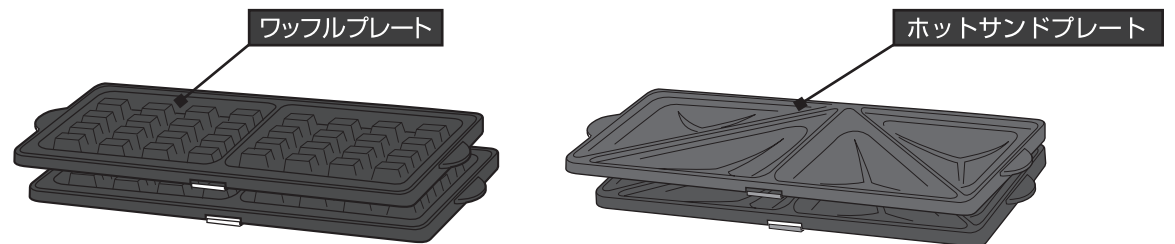
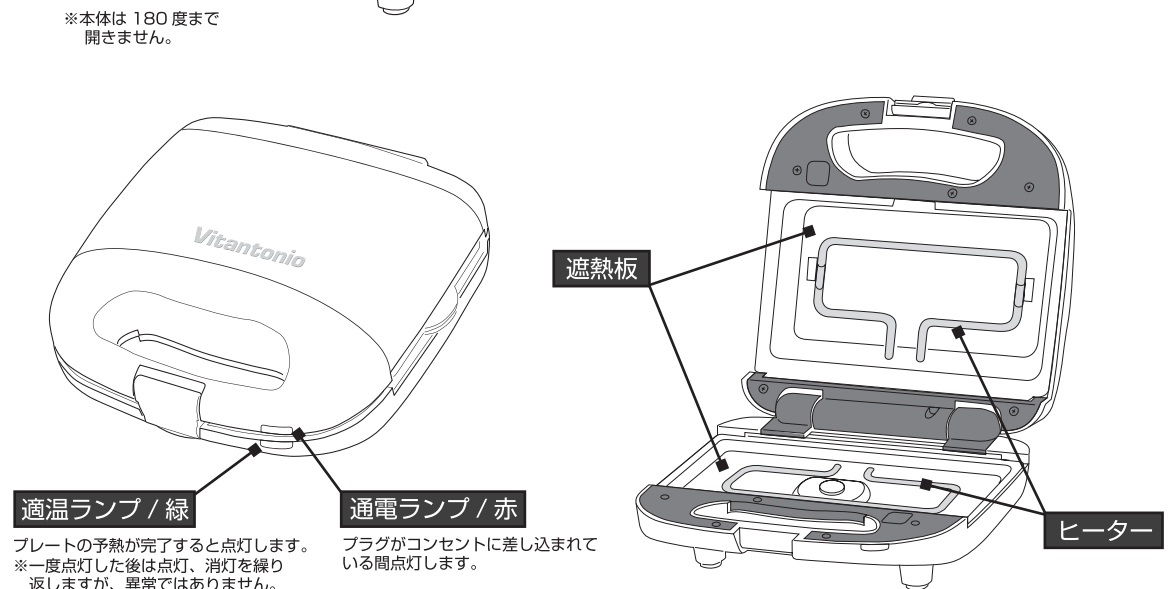
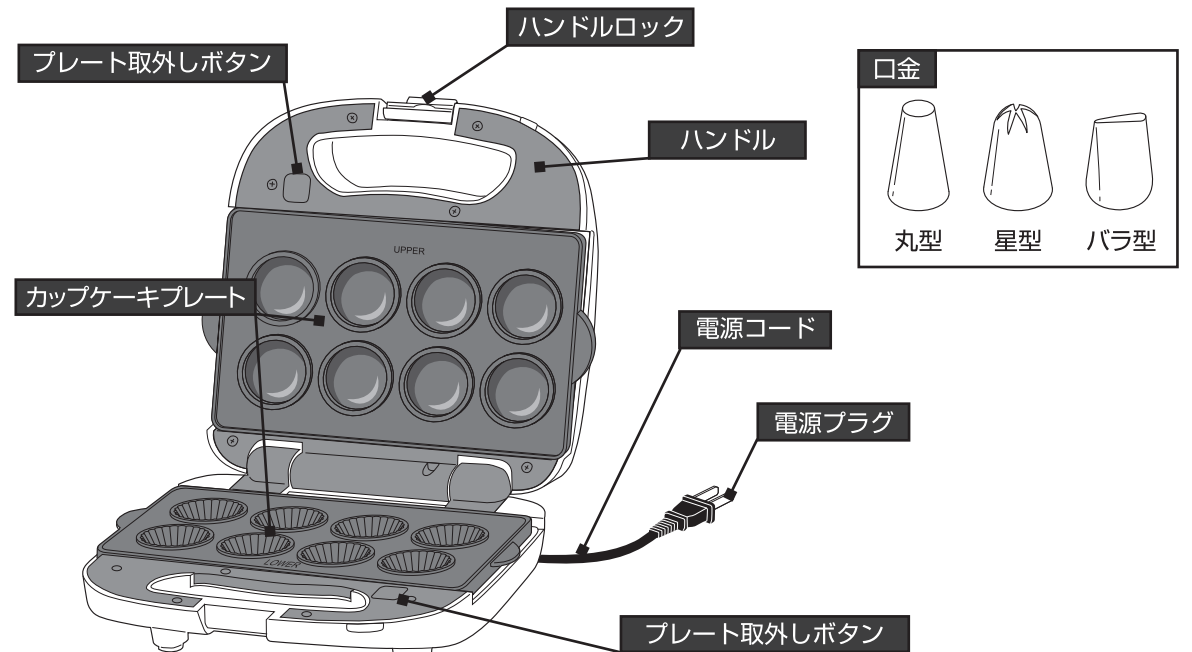
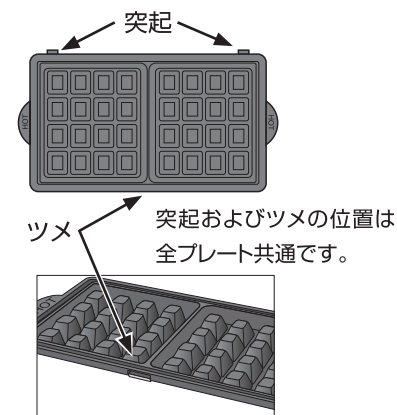
各部のなまえ

プレートの取り付け

突起およびツメの位置は全プレート共通です。

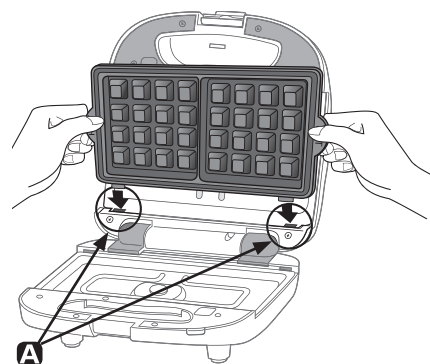
UPPER(上プレート)

LOWER(下プレート)

カップケーキプレートは上下でプレートの形状が異なります。「UPPER」（上プレート）が上側、「LOWER」（下プレート）が下側になるように取り付けてください。

■下プレートの取り付け方

1
下プレートの突起を本体のAへしっかりと奥まで差し込みます。奥まで差し込みがされていないとプレートが固定できません。

2
Bの箇所をカチッと音がする所までプレートで上から押します。

■上プレートの取り付け方

1
上プレートの突起を本体のAへしっかりと奥まで差し込みます。奥まで差し込みがされていないとプレートが固定できません。

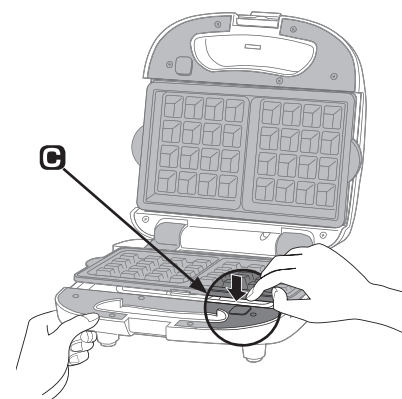
2
Bの箇所をカチッと音がする所までプレートで上から押します。

⚠ **突起部がしっかりと差し込まれていない状態で本体を閉じると、加熱されたプレートが脱落してやけどしたり、差し込み部周辺が破損する恐れがあります。**

プレートの取り外し

アドバイス

●上下プレート面の余裕、ハンドルロックの閉まり具合について
本製品は、プレートのすき間や、ハンドルロックをかけるときの感触がプレートの種類によって異なります。
ホットサンドプレートを取り付けた場合は、ハンドルロックをするときカチッと閉まります。
これに対しワッフルプレートや別売りのドーナツプレートを取り付けた場合は、焼き上がる際の生地の膨張分を考慮して、若干のすき間を持たせてあるため、ハンドルロックはホットサンドプレートほどカチッと閉まりません。
蝶番がゆるく感じられ、ガタついているように感じられますが異常ではありません。

■下プレートの取り外し方

1
Cプレート取外しボタンを押してプレートのロックを解除します。下プレートが解除されるとプレートが上に少し持ち上がります。

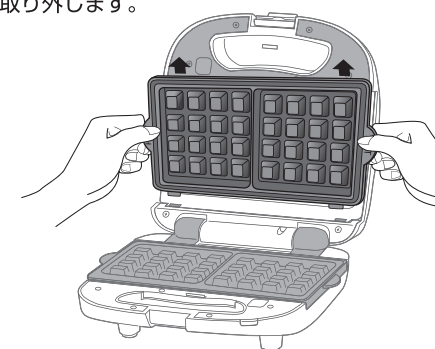
2
ロックが解除された下プレートを両手でしっかりと持ち静かに手前へ取り外します。

■上プレートの取り外し方

1
Cプレート取外しボタンを押してプレートのロックを解除します。上プレートが解除されるとプレートが上に少し持ち上がります。

2
ロックが解除された上プレートを両手でしっかりと持ち静かに手前へ取り外します。

⚠ **使用中にプレート及びプレートロックは大変熱くなっています。プレートの取り外しは本体が十分冷めてから行ってください。やけどの恐れがあります。**

プレートの取り付け 5
6 プレートの取り外し

ワッフルの焼きかた

1 ワッフルプレートを取り付ける。
●プレートがしっかり取り付けられていることを確認します。

2 本体を閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む。
●本製品は電源プラグをコンセントに差し込むと通電ランプ（赤）が点灯し、本体が加熱されます。

3 適温ランプ（緑）が点灯したら本体を開け、上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を塗る。
●適温ランプ（緑）は約５分で点灯します。
●本体の開閉にはミトンを使用し、必ずハンドルを持って行う。

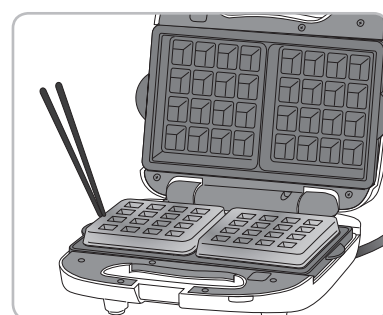
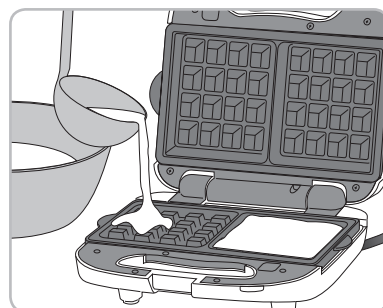
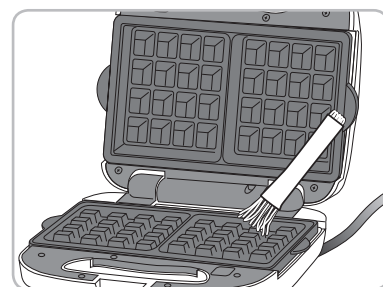
> ⚠**本体、プレートは高温になっているため、直接触れない。**
> （やけどの原因）

4 生地を流し込み、本体を閉じてハンドルロックをする。

> ⚠**●生地の入れすぎに注意する。**
> （１枚分の目安：約 80ml）
> **●生地に含まれる水分により蒸気が出ることがあるため、本体を開ける際は注意する。**
> （やけどの原因）

5 焼き上がったら木製のはしなどでワッフルを取り出す。
●焼き上がり時間の目安は約３～４分です。
●生地の材料の成分や分量によって焼き上がり時間は異なります。ときどき本体を開け、焼き具合を確認してください。

> ⚠**●焼き上がったワッフルを取り出す際は木製のはしや竹串を使用し、金属製のフォークやヘラは使用しない。**
> （プレートの傷や劣化の原因）
> **●使用後は必ず電源プラグを抜く。**
> **●長時間の連続運転はしない。**
> （故障の原因）
> ※連続焼きする場合はさらにプレートにバターを塗り、生地を入れて焼いてください。

ワッフルの焼きかた

ブリュッセルワッフル（約８枚）

■材料

強力粉	100g	砂糖	60g
薄力粉	100g	はちみつ	30ml
バター	50g	塩	2g
牛乳	60ml	卵	2個
ドライイースト	6g	牛乳	200ml

■ 準備
●強力粉、薄力粉を合わせてふるっておく。
●バターは 1cm 幅に切って溶かしておく。
●牛乳 60ml を人肌に温めドライイーストを加えておく。

作り方
1. ボールにふるっておいた粉、砂糖、はちみつ、塩、溶きほぐした卵を入れ、泡立て器で混ぜます。
2. 牛乳、イーストを加えた牛乳を加え、泡立て器でよく混ぜます。
3. 粉っぽさがなくなったらバターを流し入れ、全体に混ぜます。
4. ラップをかけ、30℃のところで約 40 分発酵させます。
5. 予熱の完了したワッフルプレートに生地（お玉の８分目約 80ml が適量）を入れて焼きます。

リエージュワッフル（6 枚）

■材料

バター	50g	スキムミルク	10g
強力粉	200g	水	75ml
砂糖	45g	ドライイースト	6g
塩	2g	卵	1 個

■準備
●バターは 1cm 角に切っておく。

作り方
1. ボールに強力粉、砂糖、塩、スキムミルクを入れ、軽く混ぜます。
2. イーストを加えた水と、溶きほぐした卵を合わせ、少しずつ加えながら滑らかになるまで混ぜます。
3. バターを加えひとまとめになるまでこねます。
4. ボールにラップをかけ、30℃で約 30 分、一次発酵させます。
5. 6 等分してそれぞれ丸め、10 分休ませます。
6. 予熱の完了したワッフルプレートに生地を入れて焼きます。
7. プレートから取り出し、お好みでメープルシロップやはちみつをかけていただきます。

アメリカンワッフル（約８枚）

■材料

薄力粉	200g	はちみつ	20g
ベーキングパウダー	10g	塩	2g
バター	60g	卵	2 個
砂糖	40g	牛乳	200m

■準備
●薄力粉、ベーキングパウダーを合わせふるっておく。
●バターは 1cm 幅に切って溶かしておく。

作り方
1. ボールにふるっておいた粉、砂糖、はちみつ、塩を入れ、泡立て器で混ぜます。
2. 溶きほぐした卵、牛乳を加えながら、滑らかになるまで混ぜます。
3. 溶かしバターを加えて混ぜ合わせます。予熱の完了したワッフルプレートに生地（お玉の８分目約80mlが適量）を入れて焼きます。
4. お好みで柔らかめのホイップクリーム、ラズベリーソースを添えます。

アーモンドワッフル（約８枚）

■材料

薄力粉	200g	牛乳	160ml
ベーキングパウダー	10g	卵黄	3 個分
バター	40g	卵白	3 個分
アーモンドプードル	40g	アーモンドスライス	適量
砂糖	40g	アーモンドエッセンス	適量
塩	2g		

■準備
●薄力粉、ベーキングパウダーを合わせふるっておく。
●バターは 1cm 幅に切って溶かしておく。

作り方
1. ボールにふるっておいた粉を入れ、アーモンドプードル、砂糖、塩を加えて混ぜ合わせます。
2. 別のボールで牛乳、卵黄、バターを入れて混ぜ合わせて、**1**のボールに混ぜ合わせます。
3. 別のボールを用意し、卵白を泡立て器でしっかりと混ぜ合わせます。
4. **2**のボールに卵白の泡立て、アーモンドスライスを加え、アーモンドエッセンスをふって、ゴムベラで手早く混ぜ合わせます。
5. 予熱の完了したワッフルプレートに生地を入れて焼きます。

ホットサンドの焼きかた

❶ ホットサンドプレートを取り付ける。
●プレートがしっかり取り付けられていることを確認します。

❷ 本体を閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む。
●本製品は電源プラグをコンセントに差し込むと通電ランプ（赤）が点灯し、本体が加熱されます。

❸ 適温ランプ（緑）が点灯したら本体を開け、上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を塗る。
●適温ランプ（緑）は約５分で点灯します。
●本体の開閉にはミトンを使用し、必ずハンドルを持って行う。

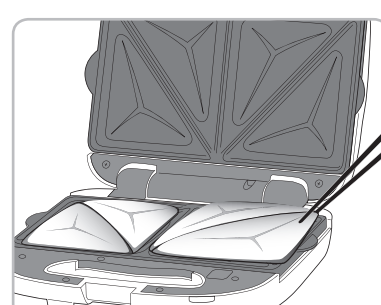
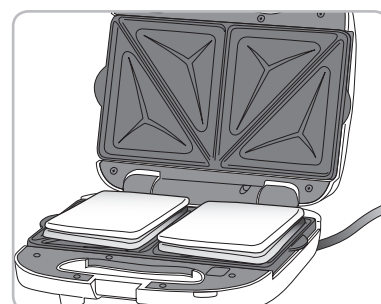
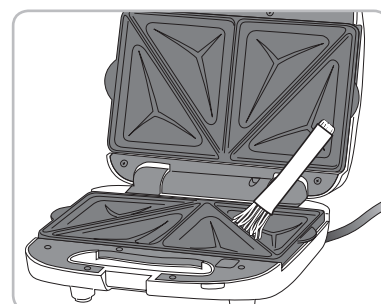
⚠**本体、プレートは高温になっているため、直接触れない。**
（やけどの原因）

❹ 予め用意したホットサンドを左右のプレートにのせ、パンを押しつぶすように本体を閉じてハンドルロックをする。

❺ 焼き上がったら木製のはしなどでホットサンドを取り出す。
●焼き上がり時間の目安は約３～４分です。
●ときどき本体を開け、焼き具合を確認してください。

⚠**●焼き上がったホットサンドを取り出す際は木製のはしや竹串を使用し、金属製のフォークやヘラは使用しない。**
（プレートの傷や劣化の原因）
●使用後は必ず電源プラグを抜く。
●長時間の連続運転はしない。
（故障の原因）
※連続焼きする場合はさらにプレートにバターを塗り、生地を入れて焼いてください。

アドバイス

●一回焼くごとにプレートに残ったパンくずやかすを、きれいに拭き取ってから、次のパンを焼いてください。この作業を怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきや故障の原因になります。
●食パンは８枚切りが適しています。みみは切り落として使用します。７枚切り以下の厚切りパンは本体に負荷がかかり故障の原因になりますのでお控え下さい。
●薄いパンや小さいパンの場合も縁が密閉されない場合がありますのでおすすめしておりません。

ホットサンドの焼きかた

ハムとチーズのホットサンド

■材料

８枚切り食パン	４枚	ロースハム	２枚
レタス	適宜	スライスチーズ	２枚
バター	適宜		

■準備
●食パンのみみを切り落としておきます。
●レタスを水洗いして、適当な大きさに切り、水気を切っておきます。

作り方
❶ 食パンに薄くバターを塗り、ハム、チーズ、レタスをのせ、食パン２枚の間に挟みます。
❷ 予熱の完了したホットサンドプレートにのせ、焼きます。

卵のホットサンド

■材料

８枚切り食パン	４枚	レタス	２～３枚
ゆで卵	２個	粒マスタード	適宜
マヨネーズ	50g	ロースハム	２枚
塩・こしょう	少々		

■準備
●食パンのみみを切り落としておきます。
●卵は固ゆでにして細かく刻み、マヨネーズ、塩、こしょうを加え、混ぜ合わせておきます。
●レタスはよく水洗いし、2cm 幅に切って、水気を拭き取っておきます。

作り方
❶ 食パンに粒マスタード小さじ１を塗ります。
❷ ハムをのせ、卵大さじ２をのせ、その上にレタスを並べます。
❸ 食パンをかぶせます。
❹ 予熱の完了したホットサンドプレートにのせ、焼きます。

ツナのホットサンド

■材料

８枚切り食パン	４枚	粒マスタード	適宜
ツナ (缶詰め)	１缶	ロースハム	２枚
マヨネーズ	50g	キャベツせん切り	適宜
玉ねぎみじん切り	大さじ２		

■準備
●食パンのみみを切り落としておきます。
●ツナ缶詰めは油を切り、マヨネーズ、玉ねぎみじん切りを加え、混ぜ合わせておきます。

作り方
❶ 食パンに粒マスタード小さじ１を塗ります。
❷ ハムをのせ、ツナ大さじ２をのせ、その上にキャベツのせん切りをのせます。
❸ 食パンをかぶせます。
❹ 予熱の完了したホットサンドプレートにのせ、焼きます。

生ハムとコールスローのホットサンド

■材料

８枚切り食パン	４枚	きゅうり	1/2 本
赤キャベツ千切り	40g	バター	適宜
玉ねぎスライス	20g	生ハム	４枚
フレンチドレッシング	大さじ２		

■準備
●食パンのみみを切り落としておきます。
●赤キャベツ、玉ねぎを合わせフレンチドレッシングで和えておきます。(コールスロー)
●きゅうりは２～ 3mm 厚の薄切りにします。

作り方
❶ 食パンに薄くバターを塗ります。
❷ きゅうりのスライスを並べ、その上に生ハム２枚、コールスローをのせます。
❸ 食パンをかぶせます。
❹ 予熱の完了したホットサンドプレートにのせ、焼きます。

カップケーキの焼きかた

1 カップケーキプレートを取り付ける。
- UPPER（上プレート）が上側、LOWER（下プレート）が下側になるように取り付けてください。（P.5 参照）
- プレートがしっかり取り付けられていることを確認します。

2 本体を閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む。
- 本製品は電源プラグをコンセントに差し込むと通電ランプ（赤）が点灯し、本体が加熱されます。

3 適温ランプ（緑）が点灯したら本体を開け、上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を塗る。
- 適温ランプ（緑）は約５分で点灯します。
- 本体の開閉にはミトンを使用し、必ずハンドルを持って行う。

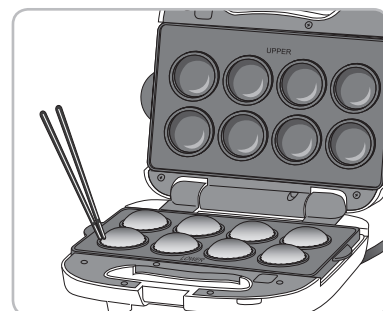
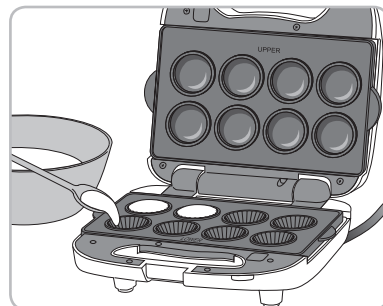
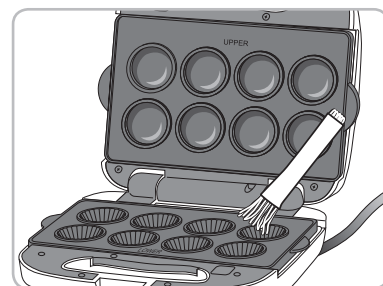
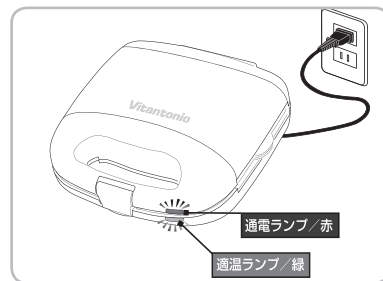
> ⚠ **本体、プレートは高温になっているため、直接触れない。**
> （やけどの原因）

4 生地を流し込み、本体を閉じてハンドルロックをする。

> ⚠ **●生地の入れすぎに注意する。**
> **●生地に含まれる水分により蒸気が出ることがあるため、本体を開ける際は注意する。**
> （やけどの原因）

5 焼き上がったら木製のはしなどでカップケーキを取り出す。
- 焼き上がり時間の目安は約３～４分です。
- 生地の材料の成分や分量によって焼き上がり時間は異なります。ときどき本体を開け、焼き具合を確認してください。

> ⚠ **●焼き上がったカップケーキを取り出す際は木製のはしや竹串を使用し、金属製のフォークやヘラは使用しない。**
> （プレートの傷や劣化の原因）
> **●使用後は必ず電源プラグを抜く。**
> **●長時間の連続運転はしない。**
> （故障の原因）
> ※連続焼きする場合はさらにプレートにバターを塗り、生地を入れて焼いてください。

6 お好みでカップケーキをデコレーションしてお楽しみください。（P.13 参照）

カップケーキの焼きかた

プレーンカップケーキ（約 16 個分）

■材料

無塩バター	50g	薄力粉	60g
グラニュー糖	40g	ベーキングパウダー	小さじ 1/2
卵	1 個		

■準備
- バターは溶かしておく。
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせふるっておく。

作り方
1. 溶かしたバターにグラニュー糖を入れ、泡立て器で混ぜます。
2. 溶きほぐした卵を少しずつ加え、さらに泡立て器で混ぜます。
3. ふるっておいた粉を加え、ゴムベラで全体をよく混ぜ合わせます。
4. 予熱の完了したカップケーキプレートに生地を入れて焼きます。
5. お好みのクリームやアイシングでデコレーションします。

バナナとシナモンのカップケーキ（約 16 個分）

■材料

無塩バター	50g	薄力粉	60g
グラニュー糖	40g	ベーキングパウダー	小さじ 1/2
卵	1 個	バナナ	1/2 本 (約 40g)
		シナモンパウダー	小さじ 1/2

■準備
- バターは溶かしておく。
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせふるっておく。
- バナナは皮をむき、ボウルに入れ、細かくつぶしておく。

作り方
1. 溶かしたバターにグラニュー糖を入れ、泡立て器で混ぜます。
2. 溶きほぐした少しずつ卵を加え、さらに泡立て器で混ぜます。
3. ふるっておいた粉を加え、ゴムベラで全体をよく混ぜ合わせます。
4. 細かくつぶしておいたバナナとシナモンパウダーを入れて、全体をよく混ぜ合わせます。
5. 予熱の完了したカップケーキプレートに生地を入れて焼きます。
6. お好みのクリームやアイシングでデコレーションします。

にんじんとナッツのカップケーキ（約 16 個分）

■材料

無塩バター	50g	薄力粉	60g
グラニュー糖	40g	ベーキングパウダー	小さじ 1/2
卵	1 個	にんじん	1/2 本 (約 60g)
		ナッツ	20g

■準備
- バターは溶かしておく。
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせふるっておく。
- にんじんはすっておく。
- ナッツは細かく砕いておく。

作り方
1. 溶かしたバターにグラニュー糖を入れ、泡立て器で混ぜます。
2. 溶きほぐした少しずつ卵を加え、さらに泡立て器で混ぜます。
3. ふるっておいた粉を加え、ゴムベラで全体をよく混ぜ合わせます。
4. すっておいたにんじんとナッツを入れて、全体をよく混ぜ合わせます。
5. 予熱の完了したカップケーキプレートに生地を入れて焼きます。
6. お好みのクリームやアイシングでデコレーションします。

カップケーキの焼きかた

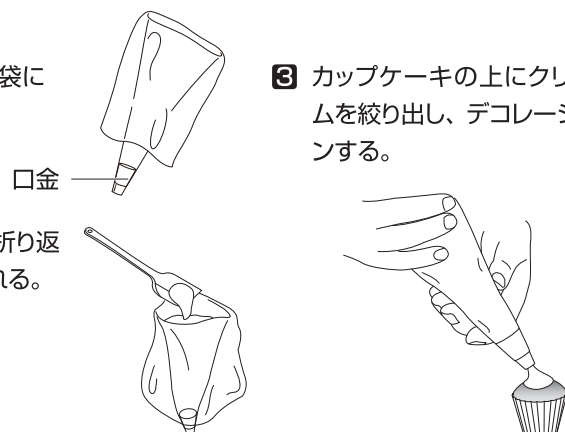
口金について

丸型　星型　バラ型

使い方

❶ 付属の口金を絞り袋にセットする。

❷ 絞り袋を半分程度折り返し、クリームを入れる。

❸ カップケーキの上にクリームを絞り出し、デコレーションする。

バタークリーム

■材料

無塩バター	50g	牛乳	大さじ 1
粉糖	80 ～ 120g	食用色素	お好み

■準備

●牛乳は室温にもどしておく。
●バターは室温にもどして柔らかくしておく。

作り方

❶ 柔らかくなったバターに牛乳と粉糖を加え、泡立て器で混ぜます。
❷ お好みに合わせ粉糖を追加し、クリームの固さを調整します。
❸ お好みで食用色素を少量加え、色をつけます。
❹ 付属の口金を、絞り袋の先にセットします。
❺ 絞り袋にクリームを入れ、カップケーキの上にデコレーションします。

クリームチーズアイシング

■材料

クリームチーズ	100g	レモン汁	小さじ 1
無塩バター	15g	食用色素	お好み
粉糖	50g		

■準備

●クリームチーズとバターは室温にもどして柔らかくしておく。

作り方

❶ クリームチーズ、無塩バター、粉糖を合わせて泡立て器でよく混ぜ合わせます。
❷ レモン汁を加えてさらに混ぜ合わせます。
❸ お好みで食用色素を少量加え、色をつけます。
❹ 付属の口金を、絞り袋の先にセットします。
❺ 絞り袋にクリームを入れ、カップケーキの上にデコレーションします。

ワッフルやカップケーキなどの生地を焼く際のアドバイス

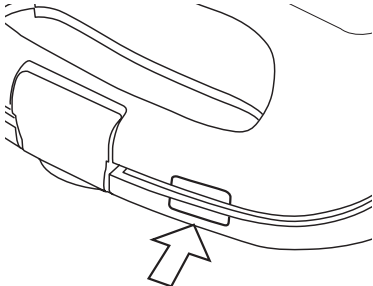
●生地の中にザラメ、砂糖やチョコレートチップなどを混ぜてご使用になる場合や、砂糖を増量してご使用になる場合など、糖分が多いものを焼く場合は焦げやすくなるのでご注意ください。

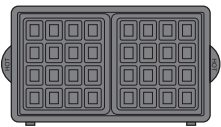
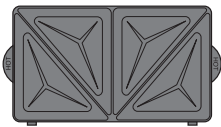
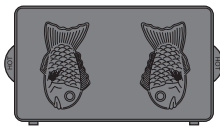
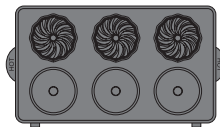
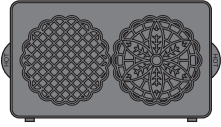
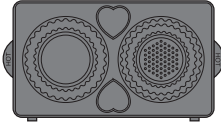
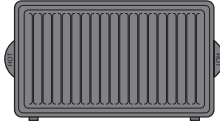
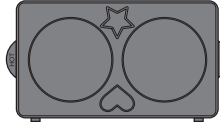
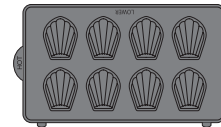
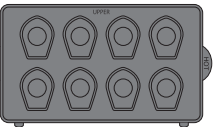
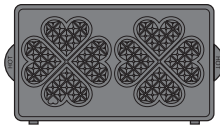
●焼きあがったワッフルやカップケーキに砂糖、はちみつ、シロップなどをかけて焼き直すことはおやめください。プレートの損傷、焼きむら、こびりつきの原因になります。

●一回焼くごとにプレートに付着した糖分やかすなどをきれいにふき取ってから、次の生地を焼いてください。これを怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきの原因になります。

●プレートと遮熱板のすき間から油分や食材などが入り込むことがあります。遮熱板やヒーターに油分や食材などが付着しているときは、十分に冷めてからきれいにふき取ってください。(14 ページ「お手入れ」参照)

お手入れ

ご使用ごとにお手入れをしてください。電源プラグをコンセントから抜き、本体を開けた状態で放置して、冷めてからお手入れをします。

■本体外側・遮熱板・ヒーター	本体外側の汚れが気になるときは、台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯を柔らかい布に含ませ、固く絞って拭き取ってください。
■プレート	●毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凹凸部分に残った食材のかすを取り払います。 ●台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、良く水ですすぎ洗いをし、乾いた布巾でふき取ります。 ●プレートにこびりついた汚れはぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗い取ってください。 ※お手入れの際にみがき粉やナイロンたわし、金属たわしなど、鋭利なものは使用しない。

プレートは消耗品です。

プレートにはフッ素樹脂加工を施してありますので、焦げ付きにくく、またお手入れもしやすくなっていますが、長らくご使用いただきますと、フッ素樹脂加工が薄れ、焼きムラができたり、焦げ付きやすくなります。また、ご使用により、プレートのツメが緩み、外れやすくなることがあります。緩んだツメは危険ですので、そのような場合新しいプレートをお買い求めいただくか、当社「お客様相談室」までお問い合わせください。

■プレートのフッ素樹脂加工を長持ちさせるために	●ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらない。 ●お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。 ●プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。

⚠ 注意

🚫	**■本体の水洗いは絶対にしない。**	ショート・感電の原因
	■シンナー類、クレンザー漂白剤、 化学ぞうきん、金属たわし、ナイロンたわしなどは使用しない。	故障の原因
	■食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使用しない。	故障の原因

故障かな

こんなとき	原因	対処のしかた
プレートに生地がくっつく。	油を塗っていますか?	生地によっては油を塗らないとプレートに生地がくっついてしまうことがあります。油を塗ってから調理をしてください。
	プレートを長期間使用されていませんか？	フッ素樹脂加工には寿命があります。寿命は使用環境・頻度によって異なりますが、油をひいてもプレートに生地がくっつくようでしたら、プレートの寿命の為、新しいプレートとお取り換えください。
使用すると煙・臭いがでる。	はじめてお使いの際にでる煙と臭いは、出荷時の製品保護の為に施した処理によってでるものです。	はじめてお使いの際はプレートを付けたまま生地を入れずに約５分程度（適温（緑）ランプが点灯するまでを目安）空焚きをしてから、調理を開始してください。
ランプが点灯しない。	本製品のランプは高い位置から見下ろすと点灯が見えにくい場合があります。本体を真横から見て再度ご確認をお願いします。	どうしても点灯が確認できない場合は、お手数ですが当社「サービスセンター」へお問い合わせください。
適温（緑）ランプが消える。	通電（赤）ランプは通電中常時点灯しておりますが、適温（緑）ランプは適温になった時に点灯（電源プラグをコンセントに差し込んでから約５分後）し、その後は点灯したり消えたりを繰り返しますが、異常ではありません。	
ハンドルロックがゆるい。	プレートのすき間・ハンドルロックをかけるときの感触はプレートの種類によって異なります。これは焼き上がる際の生地の膨張分や、はさむ食材の大きさをプレートの種類によって考慮してすき間をもたせている為です。このすき間は生地の膨張や、食材を入れることでなくなります。蝶番がゆるくガタついているように感じられますが、異常ではありません。	

新しいプレートをご希望の方へ

プレートは別部品としてお求め頂けます。また、お手持ちのビタントニオワッフル＆ホットサンドベーカーに、下記の別売りプレートをご使用頂けます。

取付可能オプションプレート（下段の品番は旧製品の品番です）
詳細・取扱店舗はビタントニオ HP をご確認ください。
また、旧品番をお持ちのお客様も同様にお使いいただけます。

＊プレートは２枚一組です。●詳しくは当社「お客様相談室」までお問い合わせください。

保証とアフターサービス

1. 保証書について：裏表紙をご覧ください。

お買上げ日、販売店などの記入を必ず確かめ、お買上げの販売店からお受け取りください。
内容をよくお読みの上、大切に保管してください。

2. 保証期間：お買上げ日より 1 年間です。

お買い求めになってから１年間は保証書記載の内容に基づき無料修理いたします。
保証書に記載のない場合は、レシートなどご購入期日を証明するものをご提示ください。

3. 修理をご依頼されるとき

＊保証期間中は、商品と保証書を販売店にご持参ください。
＊保証期間が過ぎているときは、販売店にご相談ください。
修理すれば使用できる製品については、お客様のご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品の保有期間

この商品の補修用性能部品の最低保有年数期間は、製造打ち切り後６年です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を持続するために必要部品です。

5. その他、ご不明な点がある場合のお問い合わせ

ご転居やご贈答品などで販売店のサービスが受けられない場合や、ご不明な点がある場合は、下記のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

お客様ご相談窓口

平日 9:00-12:00 13:00-17:00

●商品の不具合・故障・修理のお問い合わせ

株式会社ｍｈエンタープライズ　サービスセンター
〒 461-0004 愛知県名古屋市東区葵 3-23-1 ルミナス千種 2 階
通話料無料 **0120-779-702**

●使い方・その他、商品についてのお問い合わせ

株式会社ｍｈエンタープライズ　お客様相談室
〒 111-8682　東京都台東区寿 4-1-2
TEL/03-6758-2074　FAX/03-6758-2071

送付時の注意
製品を送付される際は、購入された時の箱をご使用ください。また、上・下プレートの間に新聞紙などをはさみ、本体のすき間やアソビをなくし、ハンドルロックがかかるようにしてください。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い
株式会社 mh エンタープライズは、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

＊ビタントニオ / ホームページ Q＆A もご参照ください。 **www.vitantonio.jp**

無料修理規定／仕様

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、当社が無料修理させていただきます。
2. 無料修理をご依頼になる場合には、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店にご依頼ください。
3. ご転居の場合には事前にお買い上げの販売店、又は当社サービスセンターへご相談ください。
4. ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、当社サービスセンターへご相談ください。
5. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や分解・改造等による故障及び損傷。
   (ロ) お買い上げ後の落下等による故障及び損傷。
   (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
   (ニ) 一般家庭用以外 (例えば、業務用・店舗等での使用、事務所・研究室等での使用、車両、船舶への搭載) に使用された場合の故障及び損傷。
   (ホ) 本書の提示がない場合。
   (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店印の記入のない場合、或いは字句を書き替えられた場合。
   (ト) 取扱説明書に記載されていない方法で使用した場合の故障及び損傷。
   (チ) ご使用後のお手入れを怠ったことによる故障及び損傷。
   (リ) 消耗部品は無料修理の適用除外となります。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
7. 本書は再発行致しませんので大切に保管してください。

修理メモ

※お客様にご記入いただきました保証書記載の個人情報 (お名前、ご住所、電話番号) は保証期間内のサービス活動、及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
※この保証書は、本書に明示した期間、及び条件により無料修理をお約束するものです。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は当社サービスセンターにお問い合わせください。なお、この保証書によって、保証書を発行している者、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは取扱説明書をご覧ください。
※ This warranty is valid only in Japan.

仕　様

品番　VWH-21-B
品名　ビタントニオ　ワッフル & ホットサンドベーカー リミテッドモデル

項目	内容
電源	AC100V　50Hz/60Hz
消費電力	900W
重量	約 2.5kg （ワッフルプレートを含む。）
外形寸法	約 245 mm（幅）× 255mm（奥行）× 107mm (高さ)
コードの長さ	約 1.6m（有効長）
付属品	カップケーキプレート、ワッフルプレート、ホットサンドプレート、口金(丸型、星型、バラ型)
原産国	中国